

# Charlotte stroberi, vanila & coklat

## Ingrédients

- 120g putih telur (sekitar 4 putih)
- 100g gula pasir
- 80g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 100g tepung T55
- 250g stroberi
- 2 sendok makan gula
- 120g susu utuh
- 120g krim cair utuh
- 50g kuning telur
- 20g gula pasir
- 100g coklat hitam Karibia atau coklat dengan 65/70% kakao
- 3g gelatin
- 100g susu utuh
- 1 batang vanila
- 30g gula pasir
- 30g kuning telur
- 300g krim cair utuh (dengan kandungan lemak 35%)
- 120g krim cair dengan kandungan lemak 35%
- 10g gula bubuk

## Préparation

1. Pada tanggal 17 April yang lalu kami merayakan ulang tahun ke-3 putri saya, dan untuk kesempatan ini dia meminta saya membuat kue charlotte (seperti dia ) dengan vanila, coklat, dan stroberi!
2. Jadi saya memutuskan untuk membuat kue yang segar dan lezat ini, meskipun saya memilih untuk membuatnya tanpa stroberi segar (kecuali dekorasi) agar bisa dibekukan.
3. Jika Anda menyiapkannya di saat-saat terakhir, Anda bisa menambahkan beberapa stroberi selain selain tentu saja.
4. Dan jadi, untuk memenuhi permintaan, selain stroberi, mousse yang sangat beraroma vanila dan krim yang enak dengan coklat membuat semuanya sempurna!
5. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Norohy & coklat Karibia dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Alat: Piring berlubang Kantong spuit Spuit Saint Honoré de Buyer Cincin 22cm Waktu persiapan: 1j20 + memasak & istirahat Untuk sebuah charlotte berdiameter 22cm / 8 hingga 10 orang: Biskuit cuillère: putih telur (sekitar 4 putih) gula pasir kuning telur (sekitar 5 kuning) tepung T55 QS gula bubuk Mulailah dengan menyiapkan meringue Prancis: kocok putih telur hingga kaku, lalu kencangkan dengan menambahkan gula dalam tiga kali dan secara perlahan meningkatkan kecepatan mixer.
7. Meringue siap ketika halus, mengkilap dan membentuk puncak yang menonjol.
8. Selanjutnya, tambahkan kuning telur dan kocok lagi beberapa detik, hanya sampai tercampur.
9. Akhiri dengan perlahan-lahan menggabungkan tepung yang telah diayak menggunakan spatula.
10. Masukkan adonan ke dalam kantong spuit yang dilengkapi dengan spuit bulat dengan diameter 10 hingga 12mm.
11. Spuit (di atas nampan yang dilapisi kertas roti) cakra pembentuk (dua kali agar ada cukup biskuit untuk bisa mengelilingi cincin Anda) dan dua lingkaran biskuit dengan diameter 22cm (sesuai ukuran cincin yang akan Anda gunakan untuk merakit).

12. Taburkan gula bubuk sekali, tunggu dua menit dan taburkan lagi kedua kalinya.
13. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada 180°C selama sekitar 10 menit (biskuit harus naik kembali saat ditekan dengan jari, tetapi harus tetap lembut).
14. Ketika sudah keluar dari oven, tempatkan biskuit di atas rak dan biarkan dingin.
15. Saat sudah dingin, letakkan cakra pembentuk di sekitar tepi cincin dan satu biskuit di bagian bawah.
16. Konfiter stroberi: stroberi 2 sendok makan gula Sedikit jus lemon Buang batang dan potong stroberi, tambahkan gula dan lemon lalu masak di atas api kecil.
17. Ketika sudah matang, blender untuk hasil yang sangat halus dan simpan di dalam kulkas.
18. Krèmeux coklat hitam: susu utuh krim cair utuh kuning telur gula pasir coklat hitam Karibia atau coklat dengan 65/70% kakao Panaskan susu dan krim.
19. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tuang cairan panas di atasnya sambil mengaduk secara baik.
20. Tuang kembali ke dalam panci dan masak hingga meletakkan sendok pada suhu 83°C.
21. Kemudian tuangkan krim yang diperoleh pada coklat, dan blender dengan blender rendam untuk mendapatkan emulsi yang baik.
22. Bungkus krèmeux dengan film di kontak dan tempatkan di kulkas sampai perakitan.
23. Mousse vanila: gelatin susu utuh 1 batang vanila gula pasir kuning telur krim cair utuh (dengan kandungan lemak 35%) Mulailah dengan menyiapkan krim Inggris: masukkan gelatin ke dalam mangkuk air yang sangat dingin.
24. Didihkan susu dengan biji vanila.
25. Kocok kuning telur dengan gula.
26. Tuang setengah susu mendidih di atasnya sambil mengocok dengan baik, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
27. Masak di atas api kecil hingga mencapai suhu 85°C.
28. Tambahkan gelatin yang sudah direndam dan ditekan airnya.
29. Biarkan krim dingin.
30. Saat sudah sekitar 35°C, kocok krim cair yang sangat dingin hingga konsistensi yang tidak terlalu kaku.
31. Ketika krim Inggris mencapai sekitar 30°C, tambahkan sebagian kecil krim kocok di dalamnya dan campurkan sambil mengaduk dengan kuat.
32. Tambahkan kemudian secara perlahan sisa krim kocok, berhati-hatilah agar tidak mengempis campuran untuk mendapatkan mousse.
33. Langsung lanjutkan dengan perakitan.
34. Perakitan: Sebarkan sekitar 1/3 konfiter stroberi di atas biskuit.
35. Tambahkan setengah mousse, lalu titik-titik krèmeux coklat di dalamnya.
36. Tambahkan biskuit kedua, dan sekali lagi 1/3 konfiter stroberi.
37. Tuangkan sisa mousse vanila, lalu sekali lagi titik-titik krèmeux coklat dalam mousse.
38. Haluskan permukaan dan tempatkan di kulkas selama 3 hingga 4 jam minimal.
39. Chantilly vanila & dekorasi: krim cair dengan kandungan lemak 35% gula bubuk Sedikit ekstrak atau bubuk vanila Beberapa stroberi Sisa konfiter stroberi dan krèmeux coklat Kocok krim cair hingga menjadi chantilly dengan gula bubuk dan vanila.
40. Sduit di atas charlotte (saya menggunakan spuit Saint Honoré) dan hiasi dengan sisa konfiter stroberi, krèmeux coklat, dan beberapa stroberi segar sebelum menikmati!